

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE

DLP - 4 - 9 - 70 091776

BULLETIN
TECHNIQUE
DES
STATIONS
D'AVERTISSEMENTS
AGRICOLES

EDITION DE LA STATION "ALSACE ET LORRAINE"

(BAS-RHIN, HAUT-RHIN, MEURTHE-ET-MOSELLE, MEUSE, MOSELLE, VOSGES)

Cité Administrative — 67 - STRASBOURG
Tél. 34-14-63 - Poste 93

ABONNEMENT ANNUEL 25 F

C. C. P. STRASBOURG 55-08-00 F
Régisseur de recettes D. D. A.
2, Rue des Mineurs
67 - STRASBOURG

Bulletin n° 120 du mois de Septembre 1970

3 Septembre 1970

LES MALADIES DE CONSERVATION DES FRUITS

Les arboriculteurs savent bien qu'un fruit récolté n'est pas un fruit sauvé et que si la protection de leurs vergers a été assurée de façon satisfaisante pendant la période de végétation, des pertes peuvent encore se produire pendant le stockage.

Il ne sera pas question, ici, des maladies physiologiques provenant de la conduite de l'entreposage, mais des affections occasionnées par des champignons parasites ou saprophytes, dont la présence ne se manifeste pas visiblement au moment de la cueillette, mais dont le développement ultérieur peut être la cause de déboires plus ou moins sérieux.

Il faut distinguer plusieurs catégories de cryptogames susceptibles d'être à l'origine de pourritures au fruitier.

Dans une première, il convient de classer les champignons spécifiques des arbres fruitiers et pouvant s'attaquer à divers organes végétatifs, tels que fleurs, feuilles et rameaux. Ils peuvent, sur ces derniers, provoquer des lésions chancreuses plus ou moins importantes. Tels sont le *Monilia fructigena*, le *Cylindrocarpon mali*, le *Gleosporium perennans*.

D'autres espèces, beaucoup plus polyphages, peuvent aussi se rencontrer sur les feuilles, les fleurs ou les rameaux des arbres fruitiers, mais se trouvent également sur de nombreux autres végétaux. Dans ce groupe, il faut, notamment, citer le *Botrytis cinerea*, le *Gleosporium fructigenum* et le *Trichoseptoria fructigena*.

Enfin, certaines champignons saprophytes comme divers *Penicillium*, *Rhizopus nigricans* et *Trichotecium roseum*, ne s'attaquent à aucun organe vivant, mais profitent de lésions subies par les fruits (dégâts de maladies ou d'insectes, blessures lors des manipulations, etc...), pour s'installer puis se développer.

Les risques se manifestent donc à divers stades de la culture puisque les sources de contamination sont multiples.

C'est ainsi que la présence de chancres, de rameaux morts, de fruits momifiés restés sur l'arbre ou tombés sur le sol, de feuilles desséchées, etc... sur lesquels pourront se former des organes de multiplication (spores) constitueront des foyers à partir desquels les fruits pourront être contaminés.

De même, les emballages et matériaux divers (copeaux, frises, paille, etc...), déjà utilisés, sont des réserves possibles pour les espèces saprophytes.

.../...

A partir de ces sources, la contamination pourra donc s'effectuer au verger par la pluie et le vent, le parasite ainsi transporté sur les fruits pouvant y demeurer à l'état latent (sans évoluer) jusqu'au moment où la récolte est entreposée. C'est ainsi que la Pourriture grise, due au Botrytis cinerea, certains Fusarium, peuvent être présents dans l'oeil du fruit ou à la base du pédoncule, d'autres s'installant de préférence au niveau des lenticelles (Gleosporium, Trichoseptoria...) tandis que certains, tel que Cylindrocarpon mali, utilisent aussi bien l'une ou l'autre de ces "entrées".

Au fruitier, les manipulations, le contact avec des emballages souillés ou de fruit à fruit, assureront la dissémination de ces champignons.

METHODES DE LUTTE

S'il n'existe pas, actuellement, de fongicides présentant à la fois une efficacité suffisante et une innocuité satisfaisante, pour se protéger des dommages des parasites de blessures, les interventions fongicides et insecticides réalisées en cours de végétation et permettant d'éviter les lésions de champignons comme la Tavelure ou d'insectes comme le Carpocapse, constituent une mesure de base.

Elles limiteront aussi les possibilités d'installation des parasites latents dans la mesure où des traitements fongicides complémentaires seront pratiqués, notamment au cours du mois précédant la cueillette. Plusieurs traitements sont préconisés, mais il semble que 2 interventions à une douzaine de jours d'intervalle, soient suffisantes. La première se situant 15 jours avant la récolte. Pour cet usage, le Captane paraît particulièrement indiqué, le Thirame, le Phaltane, le Dichlofluanide étant également considérés comme efficaces.

Parmi les anticryptogamiques plus récemment mis sur le commerce, le Thiabendazole et le Benomyl ont été expérimentés avec succès et semblent doués de propriétés particulièrement intéressantes contre ces divers champignons.

En outre, diverses mesures sont indispensables, parmi lesquelles il faut surtout retenir un tri sévère des fruits à la récolte, destiné à éliminer tous ceux présentant des altérations suspectes et un nettoyage très minutieux des locaux d'entreposage et des emballages.

Dans certains cas, la désinfection de ces derniers pourra se justifier.

Enfin, certaines précautions devront être prises à la cueillette qui devra être réalisée au moment de la maturité normale et par temps sec. Les fruits devront séjourner le moins longtemps possible au verger et être rapidement dirigés vers le fruitier en utilisant un matériel de transport aussi bien suspendu que possible, afin de limiter les chocs brutaux et les risques de meurtrissure.

Aux arboriculteurs désireux d'avoir davantage de précisions sur ces problèmes, nous recommandons l'étude publiée par l'I.N.V.U.F.L.E.C., 22, rue Bergère à PARIS (9ème) sous le titre "Les principales pourritures des pommes et des poires en conservation".

Le Responsable de la
Station d'Avertissements Agricoles :
C. GACHON.

L'Inspecteur de la
Protection des Végétaux :
J. HARRANGER.